Papas del Agricultor

Makes: 6 Porciones

Ingredients

1 cup papas perlas de producto de puré
15 ounces agua caliente
8 ounces col rizado fresco, lavado y cortado
1/2 tablespoon gránulos de ajo
1 teaspoon Mrs. Dash, condimentos sin sal
1/2 ounce cebollas, picadas y congeladas
1/4 cup queso cheddar, rallado, bajo en grasa (opcional)

Directions

1. Lave, ajuste y recorte el col rizado fresco. Agregue el col rizado, cebolla, Mrs. Dash y gránulos de ajo a una olla de vapor. Ponga al vapor durante 20 a 30 minutos o hasta que estén blandos.

2. En una olla grande, ponga 2 tazas de agua a hervir. Transfiera el agua hirviendo a un tazón grande. Añada las perlas de papa al agua en ebullición y bata las papas con la mano o con una batidora de mano hasta que no queden grumos.

3. Incorpore la mezcla de col rizado a las papas cocinadas. Revuelva con prontitud al incorporar el col rizado y asegúrese de hacerlo con una distribución uniforme.

4. Transfiera las papas a un plato de 13 x 9" y rocíe la parte superior con queso cheddar rallado.